



HUG Mini Universal-Tartelettes assortiert mit Spargelmousse

Rezept von Herr Harald Kammermeier, Hotel Schweizerhof in CH-6002 Luzern.

Rezept für ca. 80 HUG Mini Universal-Tartelettes assortiert (rund, carré & Schiffli)

Zutaten:

Spargelmousse:

500 g gekochte, weisse Spargeln

100 ml Spargelfond

100 ml Rahm

Salz

weisser Pfeffer

11 Bl. Gelatine

350 g Schlagrahm



Zubereitung:

Die gekochten, weissen Spargeln, den Spargelfond und den Rahm mixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und weissem Pfeffer kräftig würzen.

Die Gelatine einweichen, auflösen und dazugeben.

Den Schlagrahm unterheben und die Masse nochmals abschmecken.

Das Mousse 5 Stunden kaltstellen.

Mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken abstechen und in die Tartelettes setzen.

Mit grünem Mini-Spargel, Krevetten und Schnittlauch (oder nach belieben) garnieren.

